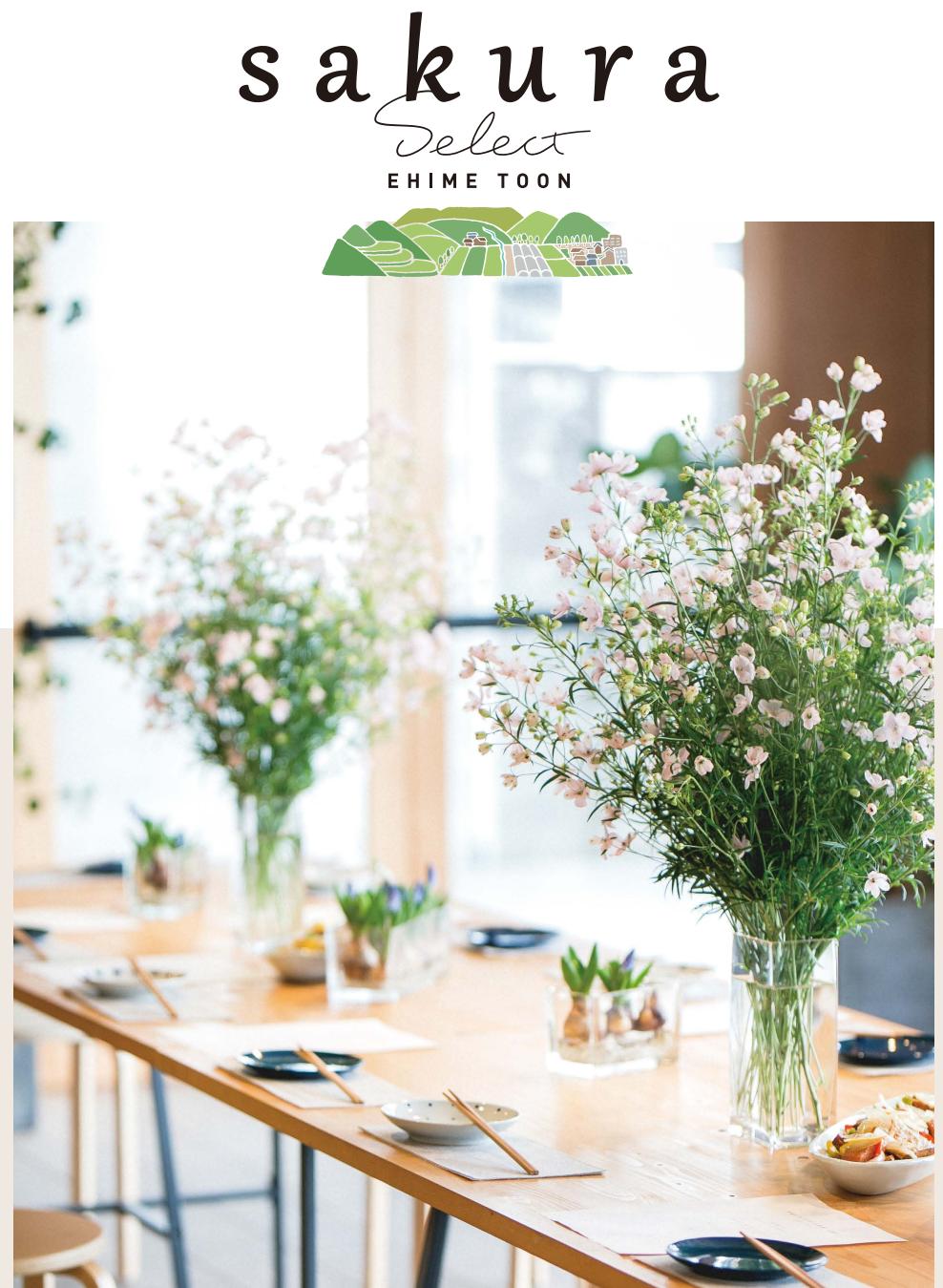




知る・ふれる・楽しむ  
ここにしかない「SAKURA select」

東温市は愛媛県の県庁所在地・松山市の東隣に位置し、東温アルプスと呼ばれる皿ヶ嶺連峰や市の中心部を流れる重信川など、水と緑あふれる土地です。人々が守り育んできた文化を礎に、東温市で生まれた豊かな食材やユニークな製品などを「SAKURA select」としてご紹介し、その魅力を多くの方に知っていただきたいと願っています。



[toon-sakura.jp](http://toon-sakura.jp)



[Sakura Select](#)



[sakura\\_select](#)



Second selection products

SAKURA select  
選定のポイント

1. 東温らしさが感じられること
2. オリジナリティや希少性があること
3. 環境や安全性に配慮していること
4. 地域に根ざし、できる限り

自社生産・自社加工をしていること  
5. 将来性、広がりがあること

Food

BOOK  
Vol.1  
P.09



**01 穂田琉米**  
[雨瀧山河][雨瀧一番水][穂田琉]  
穂田琉

松山平野の源流、白猪の滝や雨瀧の清流水で育てられた河之内の棚田米。農薬・化学肥料不使用の「雨瀧山河」など、味・安心・品質を追求する特別栽培米。コシヒカリ、ひのひかり、にこまるの3品種があります。



**02 暖もち麥**  
東温市觀光物産協会

瀬戸内海沿岸地域で古くから栽培されている、もち性のはだか麦、もち麦。東温市の「ジェイ・ウイングファーム」で栽培されたもち麦は減農薬・無肥料を基本とした栽培方法で安全性も高く、もっちりした食感で冷めても美味しく頂けます。

BOOK  
Vol.1  
P.05



**03 はだか麦**  
東温市觀光物産協会

愛媛県は、はだか麦の生産量日本一。瀬戸内海沿岸地域でとれるはだか麦は特に高品質とされ、東温市の「ジェイ・ウイングファーム」では生産から、粒立ちや形状にこだわった精麦加工まで、一貫して行なっています。

**04 もち麦のうどん**  
五色そうめん株式会社森川

東温市産のもち麦、国産の小麦粉と塩のみで作られたうどんです。もちもちした食感が特徴で、温かくても冷やしてもOK。もち麦を約4割練りこむことで食感がたっぷり。100gで成人一日の摂取量の1/3が摂取できます。

**05 もち麦ベーグル**  
東温市觀光物産協会

生地には東温市産のもち麦粉、愛媛県産の強力粉を使用し、さらに茹でたもち麦を練りこんだベーグル。ほのかに香ばしい素朴な風味、もっちりしたシンプルなパンでありながら、噛んだ時にブチッと弾けるような食感が楽しめます。



**06 陽光桜パン**  
東温市觀光物産協会

東温市の「ジェイ・ウイングファーム」で栽培されたはだか麦を使用した、素朴な味が魅力のパンです。愛媛県産の強力粉、卵もできる限り地域の養鶏場のものを使用。陽光桜パンとともに、東温市さくらの湯観光物産センターふるさと体験棟で焼き上げています。

**07 もち麦パン**  
東温市觀光物産協会



**08 もち麦はったい粉ロール**  
ベティ・クロッカーズ

愛媛県が国内で有数の生産量を誇るもち麦とはだか麦を使用した、素朴な味が魅力のパンです。愛媛県産の強力粉、卵もできる限り地域の養鶏場のものを使用。陽光桜パンとともに、東温市さくらの湯観光物産センターふるさと体験棟で焼き上げています。



**09 陽光桜ロール**  
ベティ・クロッカーズ

東温市生まれの陽光桜の葉をパウダー状にしたものを、ロール生地と生クリームで練りこみました。陽光桜葉の素材自身を最大限に生かすためにも人工甘味料などは一切使用せず、天然の桜葉の風味を生かすことで上品な風味に仕上りました。



**10 はだか麦入り餅**  
野間商店

創業108年、東温市横河原で和菓子店を営む「野間商店」が作る、はだか麦入りのお餅。東温市内で作られたもち米とはだか麦を蒸して、一緒についています。ブチブチした歯切れの良い食感、素朴な味わいで食事にもデザートにもぴったりです。



**11 もち麦入りあんこ餅**  
野間商店

東温市産のもち麦ともち米を使った東温市の自然の恵みを生かした商品です。創業100年以上を支える、「野間商店」自慢のあんこと合わせることで、豊富な食物繊維を摂ることができます。美味しい健康にも気遣える、東温らしい甘味です。



**12 陽光桜とら巻**  
野間商店

創業108年、東温市横河原の地で製造を続ける「野間商店」。表面にトロ模様が入った同店名物菓子の生地に東温市産の陽光桜葉の粉末を混ぜ込み、桜の風味豊かな和菓子に仕上げました。自家製の粒あんと、甘さ控えめの生地の組み合わせが絶妙です。



**13 はだか麦ブリュレ**  
ベティ・クロッカーズ

東温市産のはだか麦茶を生クリームで煮出した、濃厚なブリュレ。食べ始めはコーヒーに似た香ばしい風味ですが、最後の方はすっきりした茶葉の香りが残ります。はだか麦はノンカフェインのため、安心してお召し上がりいただけます。



**14 どぶろくプリン(甘口・中辛)**  
農家レストラン由紀っ娘

東温市で自家栽培した良質な米を使用し、独自製法にて製造されたどぶろく「由紀っ娘物語」を使用した、どぶろくプリン。添加物は加えず米本来の甘みと濃厚さを際立たせ、口当たり柔らかく甘めな仕上がり。味は、甘口と中辛の2種類あります。



**15 いちごのジャム**  
いちご日和

自家農園で作るいちご「紅ほっぺ」を煮詰めた、いちご農家のジャム。保存料、添加物は使用せず、いちご、グラニュー糖、レモン果汁のみで仕上げた、「紅ほっぺ」そのものを食べているような甘酸っぱさが特徴。ヨーグルトに入れるのもオススメです。



**16 骨まで食べられる干物『まるとつ』**  
株式会社キシモト

東温市の豊かな水を使い加工された、カルシウムたっぷり、骨まで柔らかく食べられる干物です。塩分50%カットで、電子レンジや湯煎などで簡単に調理ができます。魚種は様々、塩味、みりん味、バジル味など各種あります。



**17 薬膳 おかゆさん**  
日本料理と薬膳かたん

東温市産の穂田琉米を使用し、日本料理の技術と国際薬膳師による知識で作られた鶏だし粥。赤酒やこだわりの塩で炊き上げました。付属の薬膳素材の薬味は、頑張る人の体調を整いたい気持ちに応えます。



**18 もち麦はったい粉グラノーラ**  
ひととき

東温市産のもち麦はったい粉や、季節の自家製ドライフルーツが入ったグラノーラ。栄養価が高く健康志向の方にも手軽に食べてもらえるよう、有機オートミールやきび砂糖、豆乳など厳選の素材で作られています。



**19 弘法プリン**  
ひととき

東温市河之内で栽培・生産されている「まめっこ弘法茶」を使ったプリン。ノンカフェインで香ばしいお茶の風味を生かし、愛媛県産鶏卵や牛乳、きび砂糖など、原材料にも安心・安全なものを使用しています。



**20 もち麦せんべい**  
有限会社 ジェイ・ウイングファーム

健康食として注目を集め、自社で生産したこだわりのもち麦を使い、香ばしいしょうゆ味に仕上げたせんべい。パリッとした歯ごたえ食べごたえもあり、子どもからご年配の方まで親しまれる懐かしい味です。



**21 いのとんのおやさいビスケット**  
東温市観光物産協会

東温市産のもち麦はったい粉を練り込んで焼き上げた、香ばしい風味のビスケット。季節の果物や野菜など、さまざまなフレーバー展開もあり、野菜が苦手なお子さまにも食べてもらえやすいお味とデザインになっています。



**22 らくれんのCoffee(コーヒー)**  
四国乳業株式会社

牛乳の風味を引き立てる深入りコーヒーを東温市の清らかな地下水で抽出。牛乳を50%使用したカフェオレ・タイプです。安定剤、香料を使用せずコーヒー本来の風味を引き出した、マイルドでありながらコクのある味わいです。



**23 らくれんコーヒー**  
四国乳業株式会社

よりミルクに合うオリジナルブレンドの豆を使用して、じっくりムラなく芯まで2段階で焙煎。コーヒーを東温市の清らかな地下水で抽出しました。愛媛県内の学校給食でおなじみ、らくれん牛乳と同様のデザインを使用したパッケージです。



**24 まめっこ弘法茶**  
キラッとかわのうち

東温アルプスの麓、涼清な水と風に恵まれた棚田で育てられたカワラケツメイ。栽培期間中農薬は不使用で自然乾燥し、香ばしい風味に焙煎したノンカフェインのお茶です。弘法大師が修行中に健康茶として全国に広めたことに由来したネーミングです。



**25 陽光桜茶**  
遠赤青汁株式会社

東温市で栽培した陽光桜の葉と有機黒糖を組み合わせたオリジナルティーです。香料や着色料は不使用。素材の味や香りを損ねないように、遠赤外線を使用して乾燥させています。優しく香り立つ桜の風味をお楽しみください。



**26 sakura blend "vin rosé"**  
ヴァン ロゼ  
マウンテンストリーム・コーヒーハウス

東温市の穏やかな自然とおやかでやさしいイメージ、また、未来への可能性を感じるクリーンな空気感をスペシャリティコーヒーのブレンドで表現しました。ロゼワインのように柔らかさの中に華のある風味と味わいです。



**27 由紀っ娘のあま酒**  
農家レストラン由紀っ娘

石鎚山系の麓で自家栽培をした良質な米のみを使用した、どぶろくの蔵元が作る甘酒です。麹由来の自然発酵食品として、ミネラル豊富でノンアルコール・低カロリーな調味料として、飲用はもちろん、様々な料理にも利用できます。



**28 らくれんホームアップ**  
四国乳業株式会社

会社が設立された昭和43年から製造を続けるロングヒット商品。原材料に練乳を使用した、まろやかな口あたりのクリームソーダです。東温市のどぶろくと割ると、とても飲みやすいと好評をいただいている。



**29 媛もち麥 生あま酒**  
有限会社 ジェイ・ウイングファーム

全国的に珍しい、もち麦を使用した生あま酒。麹菌を生のまま何度でも冷凍できる珍しい商品です。健康食としても注目を集めているもち麦、そして麹を飲み物として、またシャーベット状でも美味しい召し上がりいただけます。



**30 どぶろく由紀っ娘物語**  
(甘口・中辛・辛口)  
農家レストラン由紀っ娘

米作りから製造販売まで夫婦二人三脚で行うどぶろく。自家栽培米と清らかな水を使い、麹を長期醸造するなど、製法も独自に研究し、米本来の甘みと濃厚さが際立った味に仕上がっています。さっぱりとフルーティで飲みやすく女性にも好評です。



**31 はな由紀**  
農家レストラン由紀っ娘

自家栽培米を使ったどぶろく工房で作られる「はな由紀」は、赤色酵母（酵母が赤い色素をもつ天然のもの）を使用した美しいお酒。他のどぶろくに比べて低アルコールで酸味があり、爽やかな飲み口が特徴で、食前酒にもぴったりです。



**32 どぶろくながい(甘口・中辛・辛口)**  
農家レストランばたん茶屋

東温市井内地区は、山里の美しい水と寒暖の差がある気候で育つ美味しいお米が自慢の地。この地域で自家栽培した棚田米と清水を原料に作られたどぶろくです。華やかな香りとフルーティな風味、程よい酸味もあるすっきりとした味わいです。



**33 どぶろくながい**  
とうおん桜  
農家レストランばたん茶屋

自家栽培の棚田米を使ったどぶろくを仕込む「農家レストランばたん茶屋」が作る「どぶろくながいとうおん桜」。全国的に稀なソメイヨシノから培養した秋田県の「美桜酵母」を使用した、華やかで気品ある、香り豊かなどぶろくです。



**34 遠赤青汁VI**  
有機遠赤ケール  
遠赤青汁株式会社

ビタミン・ミネラルのバランスが良く緑黄色野菜の王様とも言われる愛媛県産有機栽培ケールを100%使用し、自社にて栽培・加工を行なう無添加の青汁です。飲みやすい粒タイプとお菓子や料理作りにも使える粉末タイプがあります。



**35 陽光ローション**  
遠赤青汁株式会社

東温市で自社栽培した陽光桜の葉とエキスを配合した化粧水。保湿力があり、伸びよく角質に浸透し、つけ心地はさらっとしています。桜の樹皮は医薬品、葉は医薬部外品成分の原料として登録されています。



36 陽光夢石けん  
遠赤青汁株式会社

東温市で自社栽培した陽光桜の葉とエキス、そして海塩のミネラルを配合した洗顔用化粧石鹼です。「伯方の塩」の微粒子を15%石鹼に入れることで、ミネラルが石鹼の油分と反応して肌に潤いを与え、スベスベの質感が長時間保たれます。



37 さくらひめのドライフラワー  
アジアンローズ

生花がもつ本来の色彩をキープしたまま、花弁を落とさず花びらを固定することができる、特許製法の水溶液で作られたドライフラワー。東温市の地域産業資源に認定されている花“さくらひめ”に着目し、様々な商品化をしています。



38 さくらひめ  
つゆぐち農園

「さくらひめ」は、愛媛県の農林水産研究所で11年の歳月をかけて育成されたデルフィニウムの新品種です。淡いピンク色をした桜を連想させるような可憐な雰囲気の花を、ビニールハウスで栽培しています。



41 東温ダーツセット  
株式会社コスマ精機

世界中のプロからアマチュアまで、多くのユーザーから支持を得るダーツブランド「コスマダーツ」を開発する、コスマ精機。ダーツ用品の製造・販売を手がける同社が東温市の市花“桜”をモチーフにしたデザインでフライト(羽)を彩りました。



39 とうおんしあわせ便  
東温市商工会女性部

「さくらひめ」の栽培が愛媛県でもいち早く行われている東温市から全国へ、美しい生花を花かごと手作りの手紙を添えて送るサービスです。「さくらひめ」の花言葉は“希望”“君に微笑む”。人生のお祝いや門出にぴったりです。



40 ほたるかご  
東温市観光物産協会

東温市特産のもち麦のわらを利用し、昔から子どもの手遊びとして受け継がれてきた「ほたるかご」を作成。麦わらは、消毒など薬剤は不使用で自然の素材をそのまま生かしています。全て手仕事によるもので、それぞれが1点ものです。



42 ヒンメリ・ストロースター  
山本真希(Straw-Lyrics)

東温市産のもち麦・はだか麦の茎を使用したオーナメント。北欧・フィンランドではクリスマスツリーに掛けたりモビールとして住空間に飾られます。温かみがあり、ユニークな幾何学パターンは暮らしに彩りを與えます。



43 Dry flower モルタル花瓶アレンジ  
板橋由梨(core dryflower & pilatis)

●アイコンについて  
関連記事の掲載がある冊子  
のページ数を記しています

## 選定期品のご購入はこちら 東温市さくらの湯観光物産センター

### Shop data

住所 〒791-0303 愛媛県東温市北方甲2098番地  
TEL 089-993-8054

#### ■ 農産物直売所

定休日 第4水曜日休(12月31日～1月5日休)  
営業時間 8:30～16:30

#### ■ 観光物産案内所・ふるさと体験棟

定休日 第4水曜日・火曜日休(12月29日～1月3日休)  
営業時間 9:00～17:00



### Access

#### 車でお越しの方

● 松山市駅から車で約30分 ● 川内インターから車で5分

#### バスでお越しの方

● 伊予鉄バス さくらの湯行き(1日25便)

